



DUO

SINGLE + COMPACT-S

Parrilla Abierta individual + Horno Mibrasa



CARACTERÍSTICAS

El DUO Mibrasa es una solución integral para restaurantes que quieren maximizar sus producciones a la brasa con la mejor ejecución y resultado.

En un conjunto único, el DUO engloba dos equipos Mibrasa: la parrilla abierta y el horno; una sinergia que garantiza al chef el control absoluto y que agiliza los procesos de cocción.

Cada equipo Mibrasa tiene características únicas que permiten cocciones diferentes. La combinación de ambas nos lleva a múltiples posibilidades y maximiza la capacidad de creación.

Al trabajar en bloque minimizamos todavía más los tiempos, generando más eficiencia y mitigando la carga de trabajo en cocina sin comprometer el volumen de producción.

Ref. DUOGMB100_HMB75

INFORMACIÓN TÉCNICA	Parrilla Abierta Single (GMB 100)	Horno Compact-S (HMB 75)
Tiempo de encendido*	30 min - promedio	45 min - promedio
Temperatura de cocción	250 °C	250 - 350 °C
Comensales por servicio*	NA	75 - 95
Superficie de cocción	890 x 630 mm	540 x 595 mm
Recorrido de la parrilla	350 mm	NA
Carga inicial de carbón ¹	10 kg	10 kg
Autonomía por carga ²	5 h	8 h
Potencia equivalente*	4,5 kW	3,5 kW
Caudal de extracción	4100 m³/h	2800 m³/h
Peso neto	708 kg	
Peso con embalaje de madera	889 kg	
Dimensiones embalaje (ancho x largo x alto)	2010 x 1060 x 2000 mm	

* Datos aproximados 1. Consultar el manual de instrucciones 2. Varía según la calidad del carbón

ACCESORIOS INCLUIDOS

Horno Compact-S (HMB 75)

- Parrillas [GT75]
- Cortafuego-filtro disipador [FB-DF]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Atizador [PK75]

Parrilla Abierta Single (GMB 100)

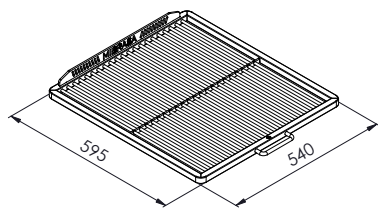
- Parrilla de varilla [CPV-100_200]
- Atizador [PK160]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]
- Pala recoge cenizas [PALA]

ACCESORIOS RECOMENDADOS

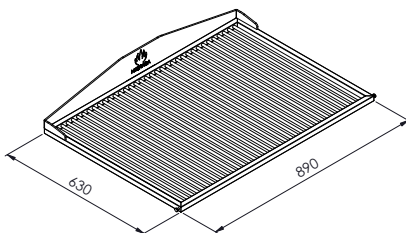
- Kit espeto [KITESPGMB100]
- Kit gastronorm [SGN100]
- Spiedo GMB 100 DUO [SPIEDO100-DUO]

DIMENSIONES SUPERFICIES

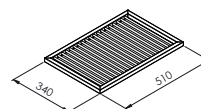
Parrilla horno (x2)



Parrilla de la Parrilla Abierta



Soporte bandejas de la Parrilla Abierta (x2)



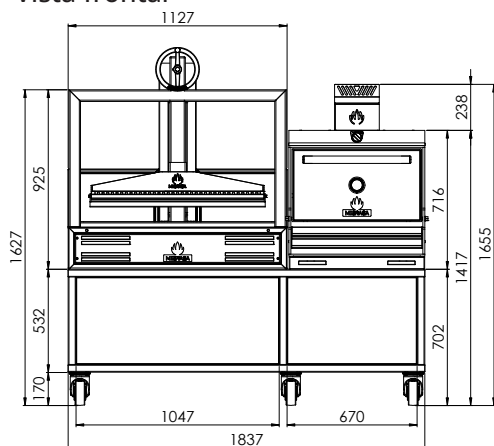
GARANTÍA CALIDAD



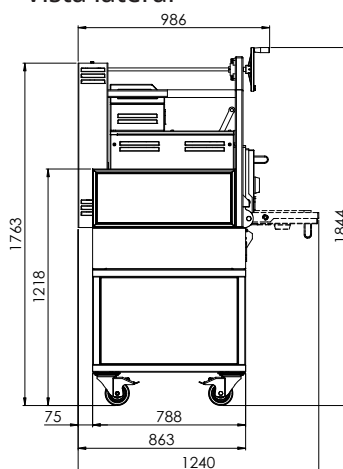
Rev. 3/26

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós - España
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

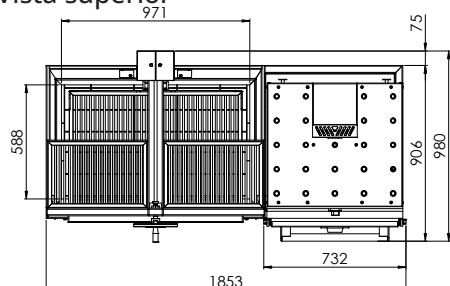
Vista frontal



Vista lateral



Vista superior



Dimensiones en mm

Diseños Revit disponibles en mibrasa@mibrasa.com

CUSTOMIZACIÓN

COLOR



NEGRO



ROJO



AZUL



AMARILLO



INOX

EDICIÓN



DORADO



NEGRO



COBRE



TITANIO



INOX

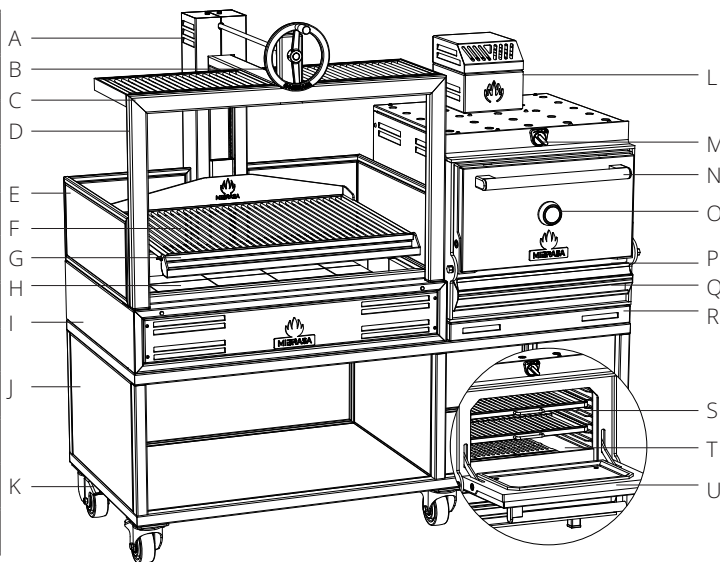


MADERA*

Los acabados Edition aplican a los logos, los volantes, el tirador de puerta, el embellecedor termómetro.

*Solo el tirador puerta (logos y embellecedor termómetro en inox)

PARRILLA MIBRASA	
A	Sistema de inversión de giro
B	Volante de elevación
C	Soporte bandeja
D	Estructura
E	Estructura protectora
F	Parrilla
G	Recogedor de grasa
H	Ladrillos refractarios
I	Cuerpo principal
J	Mueble
K	Ruedas giratorias



HORNO MIBRASA	
L	Cortafuegos-filtro dissipador
M	Tiro superior
N	Tirador de puerta
O	Termómetro
P	Recogedor de grasa extraíble
Q	Tiro inferior/cajón cenizas
R	Embellecedor base sobre mostrador
S	Parrillas
T	Rejas de fundición
U	Puerta

PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

Distancia de elementos contruidos/electrodomésticos del DUO	76 mm
Distancia de materiales inflamables del DUO	300 mm
Espacio libre desde el frontal del DUO	1100 mm

Los equipos Mibrasa están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso